

Çiğ Börek

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Süre Notu: 15 dakikalık hamur dinlenmesi sırasında harç hazırlanabilir. Böreklerin parti parti kızartılması tepsi sayısına göre süreyi uzatabilir.

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su (kontrollü ekleyin)
- 1 yemek kaşığı sirke

İç Harcı İçin:

- 250 gr kıyma
- 1 adet küçük soğan (rendelenmiş)
- 1/2 çay bardağı su
- Tuz, karabiber

Kızartmak İçin:

- Sıvı yağ

Ön Hazırlık:

Kiraz'ın Mutfağı

Çiğ börek hamurunu yoğurduktan sonra üstünü örtüp 15 dakika dinlendirin. Bu sırada kıymalı harcı hazırlayın; iç harç için ayrılan yarım çay bardağı suyu hamurun suyuyla karıştırmayın.

Servis Önerisi:

Kızaran börekleri kağıt havlu üzerinde kısa süre süzdürüp sıcak servis edin. Üst üste uzun süre bekletmek kabuğun yumuşamasına yol açar.

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Unu yoğurma kabına alın. Ortasını açıp tuz, su ve sirkeyi ekleyin. Ele yapışmayan bir hamur elde edin. Üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Kıyma, rendelenmiş soğan, baharatlar ve suyu karıştırın. Harç sulu kıvamda olmalı, çünkü pişme sırasında içi yumuşak kalmalı.

3. Şekillendirme:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alın. Her bezeyi ince açın, yarısına iç harçtan ince bir tabaka halinde yayın ve diğer yarısını üzerine kapatın. Kenarlarını bastırarak kapatın.

4. Kızartma:

- Yağı dumanlandırmadan ısıtın. Börekleri tavayı doldurmadan, her iki tarafını altın rengini alana kadar kızartın. Kağıt havluya alarak fazla yağını süzdürün.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamuru ince açın, harcı kalın yığmadan yayın ve kenarları boşluk bırakmadan kapatın. Dışının kızarması tek başına iç harcın piştiğini göstermez; ilk böreği açarak hamur kalınlığı ve pişirmeyi kontrol edin.

Kiraz'ın Mutfağı